

Меню основное (7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
85	Колбаса отварная.	ККАЛ-222, Б-9, Ж-20, Na-521, К-168, Са-28, Mg-16, P-36, Fe-2	55-47
150	Макароны отварные .. <i>Макароны, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-180, Б-5, Ж-4, У-37, PP-1, Na-203, К-37, Са-13, Mg-13, P-35, Fe-1	9-73
200	Чай с вишней. <i>Чай, Вода, Сахар, Вишня сухая</i>	ККАЛ-71, У-18, Na-12, К-66, Са-21, Mg-7, P-14, Fe-1	5-04
30	Батон к чаю	ККАЛ-67, Б-2, Ж-1, У-15, Na-121, К-38, Са-8, Mg-10, P-25	3-37
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак		ККАЛ-594, Б-19, Ж-25, У-80, PP-1, Na-1 032, К-337, Са-80, Mg-60, P-146, Fe-5	75
<u>Обед</u>			
80	Шницель мясной. <i>фарш любительский, Хлеб белый в блюда, Вода, Сухари паниров., Соль, Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-193, Б-10, Ж-12, У-14, С-1, PP-1, Na-788, К-37, Са-60, Mg-35, P-151, Fe-1	42-99
165	Картофель отв с маслом. <i>Картофель св, Чеснок св, Зелень сухая, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-238, Б-9, Ж-10, У-22, С-13, PP-1, Na-94, К-767, Са-249, Mg-30, P-215, Fe-1	20-13
200	Напиток из шиповника. <i>Шиповник, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-125, Б-1, У-30, А-1, С-240, Na-3, К-12, Са-14, Mg-4, P-4, Fe-6	8-96
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед		ККАЛ-678, Б-24, Ж-23, У-92, А-2, С-254, PP-3, Na-1 206, К-883, Са-341, Mg-94, P-432, Fe-9	75
Итого за		ККАЛ-1 272, Б-43, Ж-48, У-172, А-2, В1-1, В2-1, С-255, PP-5, Na-2 238, К-1 220, Са-421, Mg-154, P-578, Fe-14	150

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И. _____

Зав.
производством
Яковлева М.Ф. _____

Фельдшер _____

*и.о. директора
Шарникова Е.И.*



Меню основное (11-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак11</u>			
100	Колбаса отварная.	ККАЛ-261, Б-11, Ж-24, Na-613, К-198, Ca-33, Mg-19, P-43, Fe-2	65-56
195	Макароны отварные с сыром. (12 гр сыр) <i>Макароны, Масло сливочное в блюда., Сыр твердый, Соль</i>	ККАЛ-267, Б-10, Ж-9, У-43, PP-1, Na-304, К-56, Ca-109, Mg-16, P-108, Fe-1	27-76
200	Чай с вишней. <i>Чай, Вода, Сахар, Вишня сухая</i>	ККАЛ-71, У-18, Na-12, К-66, Ca-21, Mg-7, P-14, Fe-1	5-04
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Ca-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак11		ККАЛ-698, Б-25, Ж-34, У-82, С-1, PP-1, Na-1 185, К-373, Ca-178, Mg-62, P-217, Fe-5	102
<u>Обед11-18</u>			
30	Огурцы свежие резаные.	ККАЛ-4, У-1, С-3, Na-2, К-42, Ca-7, Mg-4, P-13	6-12
100	Шницель мясной. <i>фарш любительский, Хлеб белый в блюда, Вода, Сухари паниров., Соль, Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-241, Б-13, Ж-15, У-18, С-1, PP-1, Na-985, К-47, Ca-75, Mg-44, P-189, Fe-2	53-66
190	Картофель отв с маслом . <i>Картофель св, Чеснок св, Зелень сухая, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-274, Б-10, Ж-12, У-26, С-15, PP-1, Na-109, К-883, Ca-286, Mg-35, P-248, Fe-1	23-18
200	Сок фруктовый	ККАЛ-110, Б-1, У-23, С-4, Na-4, К-200, Ca-16, Mg-10, P-18	16-12
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Ca-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед11-18		ККАЛ-751, Б-29, Ж-27, У-93, С-24, PP-4, Na-1 421, К-1 238, Ca-403, Mg-117, P-529, Fe-5	102
Итого за		ККАЛ-1 449, Б-54, Ж-61, У-174, В1-1, С-24, PP-5, Na-2 606, К-1 611, Ca-581, Mg-180, P-746, Fe-10	204

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И. _____

Зав.
производством
Яковлева М.Ф. _____

Фельдшер

*и.о. директора
Марина
Вильямс*



(Меню дети - инвалиды 7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак и</u>			
55	Колбаса отварная.	ККАЛ-143, Б-6, Ж-13, Na-337, К-109, Са-18, Mg-11, P-24, Fe-1	35-94
150	Макароньы отварные .. <i>Макароньы, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-180, Б-5, Ж-4, У-37, PP-1, Na-203, К-37, Са-13, Mg-13, P-35, Fe-1	9-73
200	Чай с вишней. <i>Чай, Вода, Сахар, Вишня сухая</i>	ККАЛ-71, У-18, Na-12, К-66, Са-21, Mg-7, P-14, Fe-1	5-04
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак и		ККАЛ-494, Б-15, Ж-18, У-75, PP-1, Na-808, К-265, Са-68, Mg-51, P-125, Fe-4	54-35
<u>Обед и</u>			
125	Солянка домашняя . <i>Окорок свиной, Сосиски молочные, Колбаса молочная вареная., Лук репка, Огурцы консервированные, Картофель св, Томат-паста, Масло сливочное в блюда., Вода, Соль, Зелень сухая</i>	ККАЛ-67, Б-3, Ж-4, У-5, С-3, Na-487, К-171, Са-22, Mg-14, P-51, Fe-1	20-6
50	Шницель мясной. <i>фарш любительский, Хлеб белый в блюда, Вода, Сухари паниров., Соль, Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-120, Б-7, Ж-7, У-9, С-1, PP-1, Na-492, К-23, Са-38, Mg-22, P-95, Fe-1	26-87
150	Картофель отв с маслом . <i>Картофель св, Чеснок св, Зелень сухая, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-217, Б-8, Ж-10, У-20, С-12, PP-1, Na-86, К-697, Са-226, Mg-27, P-196, Fe-1	18-3
200	Напиток из шиповника . <i>Шиповник, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-125, Б-1, У-30, А-1, С-240, Na-3, К-12, Са-14, Mg-4, P-4, Fe-6	8-96
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед и		ККАЛ-652, Б-22, Ж-22, У-89, А-2, С-256, PP-3, Na-1 389, К-970, Са-317, Mg-92, P-407, Fe-9	77-65
Итого за		ККАЛ-1 145, Б-37, Ж-40, У-165, А-2, С-256, PP-4, Na-2 196, К-1 235, Са-385, Mg-143, P-532, Fe-13	132

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер



*И.о. директора
Марина С.
Шуя*

(Меню дети - инвалиды 11-17 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак и.</u>			
70	Колбаса отварная.	ККАЛ-182, Б-8, Ж-17, Na-429, K-139, Ca-23, Mg-14, P-30, Fe-1	45-88
155	Макаронны отварные .. <i>Макаронны, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-186, Б-5, Ж-4, У-38, PP-1, Na-210, K-38, Ca-14, Mg-13, P-37, Fe-1	10-05
200	Чай с вишней. <i>Чай, Вода, Сахар, Вишня сухая</i>	ККАЛ-71, У-18, Na-12, K-66, Ca-21, Mg-7, P-14, Fe-1	5-04
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, K-25, Ca-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, K-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак и.		ККАЛ-539, Б-17, Ж-22, У-76, PP-1, Na-906, K-296, Ca-73, Mg-54, P-133, Fe-4	64-61
<u>Обед и.</u>			
125	Солянка домашняя . <i>Окорок свиной, Сосиски молочные, Колбаса молочная вареная, Лук репка, Огурцы консервированные, Картофель св, Томат-паста, Масло сливочное в блюда., Вода, Соль, Зелень сухая</i>	ККАЛ-67, Б-3, Ж-4, У-5, C-3, Na-487, K-171, Ca-22, Mg-14, P-51, Fe-1	20-6
70	Шницель мясной. <i>фарш любительский, Хлеб белый в блюда, Вода, Сухари паниров., Соль, Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-169, Б-9, Ж-10, У-12, C-1, PP-1, Na-689, K-33, Ca-53, Mg-31, P-132, Fe-1	37-61
150	Картофель отв с маслом . <i>Картофель св, Чеснок св, Зелень сухая, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-217, Б-8, Ж-10, У-20, C-12, PP-1, Na-86, K-697, Ca-226, Mg-27, P-196, Fe-1	18-3
200	Напиток из шиповника . <i>Шиповник, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-125, Б-1, У-30, A-1, C-240, Na-3, K-12, Ca-14, Mg-4, P-4, Fe-6	8-96
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, K-38, Ca-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, K-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед и.		ККАЛ-700, Б-25, Ж-25, У-93, A-2, C-256, PP-3, Na-1 586, K-979, Ca-333, Mg-101, P-444, Fe-10	88-39
Итого за		ККАЛ-1 238, Б-42, Ж-46, У-169, A-2, B1-1, B2-1, C-256, PP-5, Na-2 492, K-1 275, Ca-405, Mg-155, P-577, Fe-14	153

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер



*г. о. директоре
Маша Е.
МФ*

(дети с ОВЗ (11-17 лет))

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак.</u>			
75	Колбаса отварная.	ККАЛ-196, Б-8, Ж-18, Na-460, K-149, Ca-24, Mg-15, P-32, Fe-1	49-29
150	Макароньы отварные .. <i>Макароньы, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-180, Б-5, Ж-4, У-37, PP-1, Na-203, K-37, Ca-13, Mg-13, P-35, Fe-1	9-73
200	Чай с вишней. <i>Чай, Вода, Сахар, Вишня сухая</i>	ККАЛ-71, У-18, Na-12, K-66, Ca-21, Mg-7, P-14, Fe-1	5-04
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, K-25, Ca-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, K-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак.		ККАЛ-546, Б-17, Ж-23, У-75, PP-1, Na-930, K-305, Ca-74, Mg-54, P-134, Fe-4	67-7
<u>Обед.</u>			
125	Солянка домашняя . <i>Окорок свиной, Сосиски молочные, Колбаса молочная вареная., Лук репка, Огурцы консервированные, Картофель св, Томат-паста, Масло сливочное в блюда., Вода, Соль, Зелень сухая</i>	ККАЛ-67, Б-3, Ж-4, У-5, C-3, Na-487, K-171, Ca-22, Mg-14, P-51, Fe-1	20-6
75	Шницель мясной. <i>фарш любительский, Хлеб белый в блюда, Вода, Сухари паниров., Соль, Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-181, Б-10, Ж-11, У-13, C-1, PP-1, Na-738, K-35, Ca-57, Mg-33, P-142, Fe-1	40-3
160	Картофель отв с маслом . <i>Картофель св, Чеснок св, Зелень сухая, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-231, Б-9, Ж-10, У-22, C-13, PP-1, Na-92, K-744, Ca-241, Mg-29, P-209, Fe-1	19-52
200	Напиток из шиповника . <i>Шиповник, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-125, Б-1, У-30, A-1, C-240, Na-3, K-12, Ca-14, Mg-4, P-4, Fe-6	8-96
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, K-38, Ca-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, K-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед.		ККАЛ-726, Б-26, Ж-26, У-95, A-2, C-257, PP-4, Na-1 641, K-1 028, Ca-351, Mg-105, P-467, Fe-10	92-3
Итого за		ККАЛ-1 272, Б-43, Ж-49, У-170, A-2, B1-1, B2-1, C-257, PP-5, Na-2 571, K-1 332, Ca-425, Mg-159, P-601, Fe-14	160

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер

*и.о. директор
МБОУ
Попова Е.И.*



Меню основное (7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
80	Котлета куриная . <i>Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Вода, Соль, Масса п/ф, Сухари паниров., Масло растительное</i>	ККАЛ-197, Б-12, Ж-13, У-12, РР-2, Na-1 334, К-163, Са-31, Mg-33, P-73, Fe-2	41-11
25	Соус красный основной . <i>Вода, Томат-паста, Масло сливочное в блюда., Мука, Морковь св, Лук репка, Сахар, Соль</i>	ККАЛ-16, Ж-1 У-2, С-1, Na-187, К-24, Са-6, Mg-3, P-4	2-69
155	Рис припущенный.. <i>Рис пропаренный, Масло сливочное в блюда., Соль, Вода</i>	ККАЛ-207, Б-4, Ж-4, У-41, РР-1, Na-1 191, К-31, Са-34, Mg-19, P-53, Fe-1	13-14
200	Какао на молоке . <i>Какао-порошок, Молоко сухое 25%, Вода, Сахар</i>	ККАЛ-147, Б-4, Ж-4, У-26, Na-48, К-217, Са-111, Mg-20, P-126, Fe-1	14-42
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак		ККАЛ-665, Б-24, Ж-23, У-101, С-1, РР-4, Na-3 017, К-487, Са-198, Mg-95, P-308, Fe-5	75
<u>Обед</u>			
75	Голубцы "Морские" . <i>Горбуша н/р с/г, Капуста морская, Яйцо, Лук репка, Рис, Мука, Морковь св, Сметана 15%, Масло растительное, Соль</i>	ККАЛ-125, Б-10, Ж-6, У-8, С-1, РР-1, Na-184, К-215, Са-36, Mg-42, P-30, Fe-3	46-53
150	Пюре картофельное.. <i>Картофель св, Молоко сухое 25%, Соль, Вода, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-140, Б-3, Ж-4, У-25, С-5, РР-1, Na-504, К-644, Са-44, Mg-32, P-82, Fe-1	17-95
200	Напиток лимонный . <i>Лимон, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-96, У-25, С-7, Na-2, К-30, Са-8, Mg-2, P-4	7-6
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед		ККАЛ-483, Б-18, Ж-11, У-83, С-13, РР-3, Na-1 012, К-955, Са-106, Mg-101, P-177, Fe-6	75
Итого за		ККАЛ-1 148, Б-42, Ж-34, У-184, А-1, В1-1, В2-1, С-14, РР-6, Na-4 029, К-1 442, Са-304, Mg-196, P-485, Fe-11	150

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер



Меню основное (11-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак11</u>			
100	Котлета куриная . <i>Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Вода, Соль, Масса п/ф, Сухари паниров., Масло растительное</i>	ККАЛ-246, Б-15, Ж-16, У-15, PP-3, Na-1 668, К-203, Са-39, Mg-42, P-92, Fe-3	50-93
25	Соус красный основной . <i>Вода, Томат-паста, Масло сливочное в блюда., Мука, Морковь св, Лук репка, Сахар, Соль</i>	ККАЛ-16, Ж-1, У-2, С-1, Na-187, К-24, Са-6, Mg-3, P-4	2-69
180	Рис припущенный.. <i>Рис пропаренный, Масло сливочное в блюда., Соль, Вода</i>	ККАЛ-240, Б-4, Ж-5, У-48, PP-1, Na-1 383, К-36, Са-39, Mg-22, P-61, Fe-1	15-26
200	Какао на молоке . <i>Какао-порошок, Молоко сухое 25%, Вода, Сахар</i>	ККАЛ-147, Б-4, Ж-4, У-26, Na-48, К-217, Са-111, Mg-20, P-126, Fe-1	14-42
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
40	Рогалик песочный с сахаром. <i>Мука, Яйцо, Сахар, Масло сливочное в блюда., Соль, Сода, масса теста</i>	ККАЛ-191, Б-3, Ж-8, У-28, Na-165, К-28, Са-10, Mg-6, P-21	15-06
Итого за Завтрак11			102
<u>Обед11-18</u>			
30	Помидор свежий .	ККАЛ-10, У-2, С-9, Na-7, К-109, Са-4, P-16	6-44
100	Голубцы "Морские" . <i>Горбуша н/р с/г, Капуста морская, Яйцо, Лук репка, Рис, Мука, Морковь св, Сметана 15%, Масло растительное, Соль</i>	ККАЛ-167, Б-14, Ж-8, У-11, А-1, С-1, PP-1, Na-246, К-286, Са-48, Mg-56, P-40, Fe-4	61-7
195	Пюре картофельное.. <i>Картофель св, Молоко сухое 25%, Соль, Вода, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-182, Б-4, Ж-6, У-33, С-7, PP-1, Na-655, К-837, Са-57, Mg-41, P-107, Fe-1	23-34
200	Напиток лимонный . <i>Лимон, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-96, У-25, С-7, Na-2, К-30, Са-8, Mg-2, P-4	7-6
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед11-18			102
Итого за			204

Директор
МБОУ
"СОШ_№15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер



*И.о. директора
Шапкина СС
Шап*

(Меню дети - инвалиды 7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак и</u>			
70	Котлета куриная . <i>Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Вода, Соль, Масса п/ф, Сухари паниров., Масло растительное</i>	ККАЛ-172, Б-11, Ж-11, У-10, PP-2, Na-1 168, К-142, Са-27, Mg-29, P-64, Fe-2	35-8
165	Рис припущенный . <i>Рис пропаренный, Масло сливочное в блюда, Соль, Вода</i>	ККАЛ-220, Б-4, Ж-5, У-44, PP-1, Na-1 268, К-33, Са-36, Mg-20, P-56, Fe-1	13-91
200	Чай итальянский. <i>Чай, Вода, Сахар, Корица</i>	ККАЛ-57, У-15, Na-1, К-25, Са-5, Mg-4, P-8, Fe-1	2-94
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак и		ККАЛ-548, Б-18, Ж-16, У-90, PP-3, Na-2 692, К-253, Са-84, Mg-74, P-181, Fe-5	56-29
<u>Обед и</u>			
15\150	Свекольник с яйцом. <i>Свекла св, Мука, Масло сливочное в блюда, Сахар, Соль, Вода, Зелень сухая, Яйцо</i>	ККАЛ-66, Б-3, Ж-4, У-6, C-3, Na-171, К-132, Са-26, Mg-25, P-44, Fe-1	9-05
60	Голубцы "Морские" . <i>Горбуша н/р с/г, Капуста морская, Яйцо, Лук репка, Рис, Мука, Морковь св, Сметана 15%, Масло растительное, Соль</i>	ККАЛ-100, Б-8, Ж-5, У-6, PP-1, Na-147, К-172, Са-29, Mg-34, P-24, Fe-3	36-99
160	Пюре картофельное.. <i>Картофель св, Молоко сухое 25%, Соль, Вода, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-150, Б-3, Ж-5, У-27, C-5, PP-1, Na-538, К-687, Са-47, Mg-34, P-88, Fe-1	19-15
200	Напиток лимонный . <i>Лимон, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-96, У-25, C-7, Na-2, К-30, Са-8, Mg-2, P-4	7-6
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед и		ККАЛ-534, Б-19, Ж-14, У-89, C-16, PP-3, Na-1 180, К-1 087, Са-128, Mg-119, P-221, Fe-6	75-71
Итого за		ККАЛ-1 082, Б-37, Ж-31, У-179, А-1, C-16, PP-6, Na-3 872, К-1 340, Са-212, Mg-194, P-402, Fe-11	132

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И. _____

Зав.
производством
Яковлева М.Ф. _____

Фельдшер

*и.о. директора
Мамкина Е.
Мам*



(Меню дети - инвалиды 11-17 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак и.</u>			
70	Котлета куриная . <i>Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Вода, Соль, Масса п/ф, Сухари паниров., Масло растительное</i>	ККАЛ-172, Б-11, Ж-11, У-10, РР-2, Na-1 168, К-142, Са-27, Mg-29, P-84, Fe-2	35-8
25	Соус красный основной . <i>Вода, Томат-паста, Масло сливочное в блюда., Мука, Морковь св, Лук репка, Сахар, Соль</i>	ККАЛ-16, Ж-1, У-2, С-1, Na-187, К-24, Са-6, Mg-3, P-4	2-69
155	Рис припущенный . <i>Рис пропаренный, Масло сливочное в блюда., Соль, Вода</i>	ККАЛ-207, Б-4, Ж-4, У-41, РР-1, Na-1 191, К-31, Са-34, Mg-19, P-53, Fe-1	13-07
200	Чай итальянский. <i>Чай, Вода, Сахар, Корица</i>	ККАЛ-57, У-15, Na-1, К-25, Са-5, Mg-4, P-8, Fe-1	2-94
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак и.		ККАЛ-551, Б-18, Ж-17, У-89, С-1, РР-3, Na-2 803, К-275, Са-88, Mg-75, P-181, Fe-5	58-14
<u>Обед и.</u>			
29\250	Свекольник с яйцом . <i>Свекла св, Мука, Масло сливочное в блюда., Сахар, Соль, Вода, Зелень сухая, Яйцо</i>	ККАЛ-116, Б-5, Ж-7, У-10, С-5, Na-287, К-225, Са-45, Mg-44, P-79, Fe-2	15-84
80	Голубцы "Морские" . <i>Горбуша н/р с/з, Капуста морская, Яйцо, Лук репка, Рис, Мука, Морковь св, Сметана 15%, Масло растительное, Соль</i>	ККАЛ-133, Б-11, Ж-7, У-9, С-1, РР-1, Na-197, К-229, Са-39, Mg-45, P-32, Fe-3	49-35
160	Пюре картофельное.. <i>Картофель св, Молоко сухое 25%, Соль, Вода, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-150, Б-3, Ж-5, У-27, С-5, РР-1, Na-538, К-687, Са-47, Mg-34, P-88, Fe-1	19-15
200	Напиток лимонный . <i>Лимон, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-96, У-25, С-7, Na-2, К-30, Са-8, Mg-2, P-4	7-6
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед и.		ККАЛ-617, Б-24, Ж-19, У-95, А-1, С-18, РР-3, Na-1 345, К-1 237, Са-157, Mg-149, P-264, Fe-7	94-86
Итого за		ККАЛ-1 167, Б-42, Ж-36, У-184, А-1, В1-1, В2-1, С-19, РР-6, Na-4 147, К-1 512, Са-245, Mg-225, P-445, Fe-13	153

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер



*И.о. директора
Шалаша Е.
ШШ*

(дети с ОВЗ (11-17 лет))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак.</u>			
65	Котлета куриная. <i>Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Вода, Соль, Масса п/ф, Сухари паниров., Масло растительное</i>	ККАЛ-160, Б-10, Ж-10, У-10, PP-2, Na-1 084, К-132, Ca-25, Mg-27, P-60, Fe-2	32-86
25	Соус красный основной. <i>Вода, Томат-паста, Масло сливочное в блюда, Мука, Морковь св, Лук репка, Сахар, Соль</i>	ККАЛ-16, Ж-1, У-2, С-1, Na-187, К-24, Ca-6, Mg-3, P-4	2-69
150	Рис припущенный. <i>Рис пропаренный, Масло сливочное в блюда, Соль, Вода</i>	ККАЛ-200, Б-4, Ж-4, У-40, PP-1, Na-1 153, К-30, Ca-33, Mg-18, P-51, Fe-1	12-65
200	Какао на молоке. <i>Какао-порошок, Молоко сухое 25%, Вода, Сахар</i>	ККАЛ-147, Б-4, Ж-4, У-26, Na-48, К-217, Ca-111, Mg-20, P-126, Fe-1	14-42
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Ca-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак.		ККАЛ-622, Б-21, Ж-20, У-97, С-1, PP-3, Na-2 728, К-455, Ca-191, Mg-89, P-292, Fe-5	66-26
<u>Обед.</u>			
29\250	Свекольник с яйцом. <i>Свекла св, Мука, Масло сливочное в блюда, Сахар, Соль, Вода, Зелень сухая, Яйцо</i>	ККАЛ-116, Б-5, Ж-7, У-10, С-5, Na-287, К-225, Ca-45, Mg-44, P-79, Fe-2	15-84
80	Голубцы "Морские". <i>Горбуша н/р с/г, Капуста морская, Яйцо, Лук репка, Рис, Мука, Морковь св, Сметана 15%, Масло растительное, Соль</i>	ККАЛ-133, Б-11, Ж-7, У-9, С-1, PP-1, Na-197, К-229, Ca-39, Mg-45, P-32, Fe-3	49-43
150	Пюре картофельное.. <i>Картофель св, Молоко сухое 25%, Соль, Вода, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-140, Б-3, Ж-4, У-25, С-5, PP-1, Na-504, К-644, Ca-44, Mg-32, P-82, Fe-1	17-95
200	Напиток лимонный. <i>Лимон, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-96, У-25, С-7, Na-2, К-30, Ca-8, Mg-2, P-4	7-6
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Ca-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед.		ККАЛ-607, Б-24, Ж-18, У-93, А-1, С-18, PP-3, Na-1 311, К-1 194, Ca-154, Mg-147, P-259, Fe-7	93-74
Итого за		ККАЛ-1 229, Б-45, Ж-38, У-191, А-1, В1-1, В2-1, С-19, PP-6, Na-4 040, К-1 649, Ca-345, Mg-236, P-551, Fe-12	160

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер



*И.О. директора
МБОУ
Попова Е.И.*

Меню основное (7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
20	Сыр	ККАЛ-72, Б-5, Ж-5, С-1, Na-200, К-26, Са-208, Р-109	21-56
10	Масло сливочное.	ККАЛ-66, Ж-7, Na-7, К-3, Са-2, Р-2	10-67
200\10	Каша молочная манная с маслом.	ККАЛ-235, Б-7, Ж-9, У-33, С-1, Na-828, К-166, Са-138, Mg-32, P-127, Fe-1	24
	<i>Манка, Молоко сухое 25%, Вода, Сахар, Соль, Масло сливочное в блюда.</i>		
200	Цикорий с молоком.	ККАЛ-119, Б-4, Ж-4, У-17, С-1, PP-1, Na-71, К-163, Са-149, Mg-22, P-131	15-13
	<i>Цикорий растворимый, Сахар, Вода, Молоко сухое 25%</i>		
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак			75
Обед			
80	Котлета пожарская..	ККАЛ-278, Б-14, Ж-21, У-11, PP-2, Na-757, К-189, Са-40, Mg-37, P-123, Fe-3	47-78
	<i>Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Молоко сухое 25%, Яйцо, Масло сливочное в блюда., Соль, Сухари паниров., Масса п/ф, Масло растительное</i>		
160	Каша гречневая рассыпч..	ККАЛ-275, Б-7, Ж-6, У-49, PP-3, Na-4, К-122, Са-52, Mg-71, P-217, Fe-6	18-62
	<i>Гречка, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>		
200	Компот из сухофруктов .	ККАЛ-115, У-29, Na-31, К-117, Са-45, Mg-6, P-15, Fe-1	5-68
	<i>Сухофрукты, Сахар, Вода</i>		
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед			75
Итого за			150
		ККАЛ-1 380, Б-45, Ж-54, У-185, В1-1, В2-1, С-2, PP-7, Na-2 475, К-905, Са-668, Mg-214, P-838, Fe-13	

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер

*и.о. директора
Машкина Е.
МФ*



Меню основное (11-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак11			
20	Сыр	ККАЛ-72, Б-5, Ж-5, С-1, Na-200, К-26, Са-208, Р-109	21-56
10	Масло сливочное.	ККАЛ-66, Ж-7, Na-7, К-3, Са-2, Р-2	10-67
165\10	Каша манная мол с маслом. <i>Манка, Молоко сухое 25%, Вода, Сахар, Масло сливочное</i>	ККАЛ-210, Б-6, Ж-10, У-26, Na-55, К-137, Са-104, Mg-22, P-106, Fe-1	21-06
130\25	Запеканка творожная с рис,сгущ. <i>Творог свежий, Рис, Вода, Изюм, Яйцо, Сахар, Масло сливочное в блюда., Сухари паниров., Сметана 15%, Молоко сгущеное с/с</i>	ККАЛ-309, Б-9, Ж-7, У-55, PP-1, Na-67, К-222, Са-128, Mg-25, P-156, Fe-1	29-94
200	Цикорий с молоком. <i>Цикорий растворимый, Сахар, Вода, Молоко сухое 25%</i>	ККАЛ-119, Б-4, Ж-4, У-17, С-1, PP-1, Na-71, К-163, Са-149, Mg-22, P-131	15-13
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак11		ККАЛ-875, Б-28, Ж-35, У-118, В2-1, С-2, PP-2, Na-655, К-605, Са-606, Mg-91, P-557, Fe-3	102
Обед11-18			
55	Закуска из свежих огурцов.. <i>Огурцы св, Масло растительное</i>	ККАЛ-105, Ж-11, У-1, С-4, Na-4, К-62, Са-10, Mg-6, P-18	10-92
100	Котлета пожарская.. <i>Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Молоко сухое 25%, Яйцо, Масло сливочное в блюда., Соль, Сухари паниров., Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-347, Б-17, Ж-26, У-14, PP-3, Na-946, К-237, Са-50, Mg-46, P-154, Fe-3	59-78
195	Каша гречневая рассыпч.. <i>Гречка, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-335, Б-8, Ж-7, У-60, PP-3, Na-5, К-149, Са-63, Mg-87, P-264, Fe-7	22-7
200	Компот из сухофруктов . <i>Сухофрукты, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-115, У-29, Na-31, К-117, Са-45, Mg-6, P-15, Fe-1	5-68
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед11-18		ККАЛ-1 023, Б-31, Ж-45, У-129, В1-1, С-5, PP-7, Na-1 307, К-631, Са-187, Mg-170, P-513, Fe-13	102
Итого за		ККАЛ-1 898, Б-59, Ж-80, У-247, А-1, В1-1, В2-1, С-7, PP-9, Na-1 963, К-1 236, Са-793, Mg-261, P-1 070, Fe-16	204

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер

*И.о. директора
Марины Се
МФ*



(Меню дети - инвалиды 7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак и</u>			
10	Сыр	ККАЛ-36, Б-3, Ж-3, Na-100, К-13, Ca-104, P-54	10-78
200\10	Каша молочная манная с маслом.	ККАЛ-235, Б-7, Ж-9, У-33, С-1, Na-828, К-166, Ca-138, Mg-32, P-127, Fe-1	24
	<i>Манка, Молоко сухое 25%, Вода, Сахар, Соль, Масло сливочное в блюда.</i>		
200	Цикорий с молоком.	ККАЛ-119, Б-4, Ж-4, У-17, С-1, PP-1, Na-71, К-163, Ca-149, Mg-22, P-131	15-13
	<i>Цикорий растворимый, Сахар, Вода, Молоко сухое 25%</i>		
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Ca-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак и		ККАЛ-489, Б-17, Ж-17, У-71, С-1, PP-1, Na-1 254, К-395, Ca-406, Mg-75, P-366, Fe-2	53-55
<u>Обед и</u>			
7,5\150	Суп с фасолью и филе кур.	ККАЛ-107, Б-5, Ж-4, У-12, А-1, С-3, PP-1, Na-801, К-346, Ca-41, Mg-30, P-113, Fe-2	15-92
	<i>Картофель св, Фасоль сухая, Лук репка, Морковь св, Масло сливочное в блюда., Вода, Соль, Филе куриное</i>		
60	Котлета пожарская..	ККАЛ-208, Б-10, Ж-16, У-8, PP-2, Na-568, К-142, Ca-30, Mg-28, P-92, Fe-2	35-83
	<i>Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Молоко сухое 25%, Яйцо, Масло сливочное в блюда., Соль, Сухари паниров., Масса п/ф, Масло растительное</i>		
160	Каша гречневая рассыпч..	ККАЛ-275, Б-7, Ж-6, У-49, PP-3, Na-4, К-122, Ca-52, Mg-71, P-217, Fe-6	18-1
	<i>Гречка, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>		
200	Компот из сухофруктов .	ККАЛ-115, У-29, Na-31, К-117, Ca-45, Mg-6, P-15, Fe-1	5-68
	<i>Сухофрукты, Сахар, Вода</i>		
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Ca-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед и		ККАЛ-826, Б-27, Ж-26, У-124, А-1, В1-1, С-4, PP-6, Na-1 726, К-793, Ca-187, Mg-160, P-499, Fe-13	78-45
Итого за		ККАЛ-1 315, Б-44, Ж-43, У-195, А-1, В1-1, В2-1, С-5, PP-7, Na-2 980, К-1 188, Ca-593, Mg-234, P-864, Fe-15	132

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер

1 и.о. директора
Шарина Е.
Шарина



(Меню дети - инвалиды 11-17 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак и.</u>			
15	Сыр	ККАЛ-54, Б-4, Ж-4, Na-150, К-20, Са-156, P-82	16-17
200\10	Каша молочная манная с маслом.	ККАЛ-235, Б-7, Ж-9, У-33, С-1, Na-828, К-166, Са-138, Mg-32, P-127, Fe-1	24
<i>Манка, Молоко сухое 25%, Вода, Сахар, Соль, Масло сливочное в блюда.</i>			
200	Цикорий с молоком.	ККАЛ-119, Б-4, Ж-4, У-17, С-1, PP-1, Na-71, К-163, Са-149, Mg-22, P-131	15-13
<i>Цикорий растворимый, Сахар, Вода, Молоко сухое 25%</i>			
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак и.			58-94
<u>Обед и.</u>			
7,5\150	Суп с фасолью и филе кур.	ККАЛ-107, Б-5, Ж-4, У-12, А-1, С-3, PP-1, Na-801, К-346, Са-41, Mg-30, P-113, Fe-2	15-92
<i>Картофель св, Фасоль сухая, Лук репка, Морковь св, Масло сливочное в блюда., Вода, Соль, Филе куриное</i>			
80	Котлета пожарская..	ККАЛ-278, Б-14, Ж-21, У-11, PP-2, Na-757, К-189, Са-40, Mg-37, P-123, Fe-3	47-78
<i>Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Молоко сухое 25%, Яйцо, Масло сливочное в блюда., Соль, Сухари паниров., Масса п/ф, Масло растительное</i>			
185	Каша гречневая рассыпч..	ККАЛ-318, Б-8, Ж-7, У-57, PP-3, Na-5, К-142, Са-60, Mg-82, P-251, Fe-7	21-76
<i>Гречка, Вода, Масло сливочное в блюда, Соль</i>			
200	Компот из сухофруктов .	ККАЛ-115, У-29, Na-31, К-117, Са-45, Mg-6, P-15, Fe-1	5-68
<i>Сухофрукты, Сахар, Вода</i>			
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед и.			94-06
Итого за			153

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер



*И.о. директора
Шарина Е.
ШШ*

(дети с ОВЗ (11-17 лет))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак.</u>			
15	Сыр	ККАЛ-54, Б-4, Ж-4, Na-150, К-20, Са-156, P-82	16-17
200\10	Каша молочная манная с маслом. <i>Манка, Молоко сухое 25%, Вода, Сахар, Соль, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-235, Б-7, Ж-9, У-33, С-1, Na-828, К-166, Са-138, Mg-32, P-127, Fe-1	24
200	Цикорий с молоком. <i>Цикорий растворимый, Сахар, Вода, Молоко сухое 25%</i>	ККАЛ-119, Б-4, Ж-4, У-17, С-1, PP-1, Na-71, К-163, Са-149, Mg-22, P-131	15-13
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак.		ККАЛ-507, Б-18, Ж-18, У-71, С-2, PP-1, Na-1 304, К-402, Са-458, Mg-75, P-393, Fe-2	58-94
<u>Обед.</u>			
7,5\150	Суп с фасолью и филе кур. <i>Картофель св, Фасоль сухая, Лук репка, Морковь св, Масло сливочное в блюда., Вода, Соль, Филе куриное</i>	ККАЛ-107, Б-5, Ж-4, У-12, А-1, С-3, PP-1, Na-801, К-346, Са-41, Mg-30, P-113, Fe-2	15-92
90	Котлета пожарская.. <i>Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Молоко сухое 25%, Яйцо, Масло сливочное в блюда., Соль, Сухари паниров., Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-312, Б-16, Ж-23, У-12, PP-3, Na-851, К-213, Са-45, Mg-42, P-139, Fe-3	53-84
195	Каша гречневая рассыпч.. <i>Гречка, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-335, Б-8, Ж-7, У-60, PP-3, Na-5, К-149, Са-63, Mg-87, P-264, Fe-7	22-7
200	Компот из сухофруктов . <i>Сухофрукты, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-115, У-29, Na-31, К-117, Са-45, Mg-6, P-15, Fe-1	5-68
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед.		ККАЛ-990, Б-34, Ж-35, У-139, А-1, В1-1, С-4, PP-8, Na-2 011, К-891, Са-213, Mg-189, P-592, Fe-15	101-06
Итого за		ККАЛ-1 497, Б-52, Ж-54, У-209, А-1, В1-1, В2-1, С-5, PP-9, Na-3 314, К-1 293, Са-671, Mg-264, P-985, Fe-17	160

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер



*И. о. директора
Попова Е.И.*

Меню основное (7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
50\25	Гуляш из кур с соусом . <i>Филе куриное, Масло сливочное в блюда., Соль, Соус томатный</i>	ККАЛ-190, Б-13, Ж-14, У-5, А-1, С-6, РР-3, Na-842, К-350, Са-37, Mg-28, P-106, Fe-3	52-58
155	Спагетти отварные .. <i>Спагетти, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-186, Б-5, Ж-4, У-38, РР-1, Na-210, К-38, Са-14, Mg-13, P-37, Fe-1	13-92
200\6	Чай с сахаром, лимон. <i>Чай, Сахар, Вода, Лимон</i>	ККАЛ-59, У-15, С-3, Na-2, К-35, Са-8, Mg-5, P-10, Fe-1	4-86
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак		ККАЛ-534, Б-22, Ж-19, У-78, А-1, С-8, РР-4, Na-1 309, К-476, Са-74, Mg-67, P-205, Fe-5	75
Обед			
40\155	Жаркое по-домашн (свинина) . <i>Окорок свиной, Картофель св, Лук репка, Масло сливочное в блюда., Томат-паста</i>	ККАЛ-227, Б-11, Ж-11, У-25, С-14, РР-2, Na-43, К-676, Са-54, Mg-45, P-186, Fe-2	62-24
200	Компот из черной смородины. <i>Смородина черная, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-104, Б-15, У-27, А-50, С-6, Na-6, К-70, Са-10, Mg-4, P-8	9-84
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед		ККАЛ-454, Б-30, Ж-12, У-77, А-50, С-21, РР-2, Na-370, К-811, Са-82, Mg-74, P-255, Fe-3	75
Итого за		ККАЛ-988, Б-53, Ж-31, У-155, А-51, С-29, РР-6, Na-1 679, К-1 288, Са-157, Mg-141, P-460, Fe-8	150

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер

*и.о. директор
Шапкина Е.С.*



(Меню дети - инвалиды 7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак и</u>			
30\30	Гуляш из курицы с соусом . <i>Филе куриное, Масло сливочное в блюде., Соль, Соус томатный</i>	ККАЛ-126, Б-9, Ж-8, У-5, А-1, С-7, PP-2, Na-532, К-339, Са-32, Mg-21, P-70, Fe-2	33-22
165	Спагетти отварные .. <i>Спагетти, Вода, Масло сливочное в блюде., Соль</i>	ККАЛ-198, Б-6, Ж-4, У-40, PP-1, Na-223, К-41, Са-15, Mg-14, P-39, Fe-1	14-82
200\7	Чай с сахаром, лимоном . <i>Чай, Вода, Сахар, Лимон</i>	ККАЛ-60, У-15, С-3, Na-2, К-37, Са-8, Mg-5, P-10, Fe-1	5-21
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак и		ККАЛ-483, Б-18, Ж-14, У-81, А-1, С-10, PP-3, Na-1 012, К-469, Са-70, Mg-61, P-171, Fe-5	56-89
<u>Обед и</u>			
7,5\125	Щи с капустой и говядиной тушеной. <i>Капуста св, Картофель св, Морковь св, Лук репка, Томат-паста, Масло сливочное в блюде., Вода, Соль, Говядина тушеная ГОСТ</i>	ККАЛ-50, Б-2, Ж-3, У-5, С-10, Na-206, К-156, Са-27, Mg-14, P-38, Fe-1	12-14
35\140	Жаркое по-домашнему (свинина) . <i>Окорок свиной, Картофель св, Лук репка, Масло сливочное в блюде., Томат-паста</i>	ККАЛ-203, Б-10, Ж-10, У-22, С-13, PP-1, Na-39, К-610, Са-48, Mg-40, P-165, Fe-1	54-84
200\7	Чай с сахаром, лимоном . <i>Чай, Вода, Сахар, Лимон</i>	ККАЛ-60, У-15, С-3, Na-2, К-37, Са-8, Mg-5, P-10, Fe-1	5-21
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед и		ККАЛ-435, Б-16, Ж-13, У-68, А-1, С-25, PP-3, Na-568, К-869, Са-101, Mg-84, P-274, Fe-4	75-11
Итого за		ККАЛ-917, Б-34, Ж-27, У-149, А-1, С-35, PP-5, Na-1 580, К-1 338, Са-172, Mg-145, P-445, Fe-9	132

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер



(Меню дети - инвалиды 11-17 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак и.</u>			
40\30	Гуляш из курицы в соусе.. <i>Филе куриное, Масло сливочное в блюда., Соль, Соус томатный</i>	ККАЛ-160, Б-11, Ж-11, У-6, А-1, С-7, PP-2, Na-837, К-366, Са-38, Mg-26, P-89, Fe-2	43-21
150	Спагетти отварные .. <i>Спагетти, Вова, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-180, Б-5, Ж-4, У-37, PP-1, Na-203, К-37, Са-13, Mg-13, P-35, Fe-1	13-47
200\5	Чай сахар, лимон. <i>Чай, Сахар, Лимон, Вова</i>	ККАЛ-59, У-15, С-2, Na-2, К-33, Са-7, Mg-5, P-9, Fe-1	4-5
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак и.		ККАЛ-498, Б-20, Ж-16, У-78, А-1, С-9, PP-3, Na-1 297, К-489, Са-75, Mg-65, P-186, Fe-5	64-82
<u>Обед и.</u>			
7,5\150	Щи из свеж капусты с говяд. туш. <i>Капуста св, Картофель св, Морковь св, Лук репка, Томат-паста, Масло сливочное в блюда., Вова, Соль, Говядина тушеная ГОСТ</i>	ККАЛ-58, Б-2, Ж-3, У-6, А-1, С-12, Na-246, К-186, Са-31, Mg-16, P-43, Fe-1	13-33
40\155	Жаркое по-домашн (свинина) . <i>Окорок свиной, Картофель св, Лук репка, Масло сливочное в блюда., Томат-паста</i>	ККАЛ-227, Б-11, Ж-11, У-25, С-14, PP-2, Na-43, К-676, Са-54, Mg-45, P-186, Fe-2	62-09
200	Компот из черной смородины. <i>Смородина черная, Сахар, Вова</i>	ККАЛ-104, Б-15, У-27, А-50, С-6, Na-6, К-70, Са-10, Mg-4, P-8	9-84
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед и.		ККАЛ-511, Б-33, Ж-15, У-83, А-51, С-32, PP-3, Na-616, К-998, Са-113, Mg-90, P-298, Fe-4	88-18
Итого за		ККАЛ-1 009, Б-53, Ж-31, У-160, А-51, С-41, PP-6, Na-1 913, К-1 487, Са-188, Mg-155, P-484, Fe-9	153

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер



И.о. директора
Шалимова Е.Е.

(дети с ОВЗ (11-17 лет))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак.</u>			
45\30	Гуляш из кур в соусе.. <i>Филе куриное, Масло сливочное в блюда., Соль, Соус томатный</i>	ККАЛ-174, Б-12, Ж-12, У-6, А-1, С-7, PP-2, Na-844, К-379, Са-39, Mg-28, P-98, Fe-3	47-7
170	Спагетти отварные .. <i>Спагетти, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-204, Б-6, Ж-5, У-41, PP-1, Na-230, К-42, Са-15, Mg-14, P-40, Fe-1	15-27
200\7	Чай с сахаром, лимоном . <i>Чай, Вода, Сахар, Лимон</i>	ККАЛ-60, У-15, С-3, Na-2, К-37, Са-8, Mg-5, P-10, Fe-1	5-21
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак.			71-82
<u>Обед.</u>			
7,5\150	Щи из свеж капусты с говяд. туш. <i>Капуста св, Картофель св, Морковь св, Лук репка, Томат-паста, Масло сливочное в блюда., Вода, Соль, Говядина тушеная ГОСТ</i>	ККАЛ-58, Б-2, Ж-3, У-6, А-1, С-12, Na-246, К-186, Са-31, Mg-16, P-43, Fe-1	13-33
40\155	Жаркое по-домашн (свинина) . <i>Окорок свиной, Картофель св, Лук репка, Масло сливочное в блюда., Томат-паста</i>	ККАЛ-227, Б-11, Ж-11, У-25, С-14, PP-2, Na-43, К-676, Са-54, Mg-45, P-186, Fe-2	62-09
200	Компот из черной смородины. <i>Смородина черная, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-104, Б-15, У-27, А-50, С-6, Na-6, К-70, Са-10, Mg-4, P-8	9-84
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед.			88-18
Итого за			160

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер

*И.о. директора
Шанина Е.*



Меню основное (7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
40\160	Плов со свинойнй.. <i>Окорок свиной, Рис пропаренный, Вода, Масло сливочное в блюда., Лук репка, Морковь св, Томат-паста, Соль</i>	ККАЛ-271, Б-13, Ж-13, У-42, А-1, С-2, РР-2, Na-742, К-112, Са-77, Mg-42, P-188, Fe-2	65-95
200	Чай с шиповником. <i>Чай, Вода, Сахар, Лимон, Шиповник</i>	ККАЛ-75, У-19, С-85, Na-2, К-31, Са-10, Mg-6, P-10, Fe-3	5-41
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак			75
<u>Обед</u>			
80	Котлеты мясные. <i>фарш лобительский, Хлеб белый в блюда, Вода, Сухари паниров., Соль, Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-193, Б-10, Ж-12, У-14, С-1, РР-1, Na-788, К-37, Са-60, Mg-35, P-151, Fe-1	42-88
150	Рис "Цветной".. <i>Рис пропаренный, Морковь св, Кукуруза консервированая, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-175, Б-3, Ж-3, У-38, А-1, РР-1, Na-1 140, К-42, Са-36, Mg-20, P-53, Fe-1	15-55
200	Компот из свежих яблок . <i>Яблоки, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-108, У-28, С-2, Na-11, К-100, Са-7, Mg-4, P-4, Fe-1	13-65
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед			75
Итого за			150

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И. _____

Зав.
производством
Яковлева М.Ф. _____

Фельдшер

*и.о. директора
Шапанин Е.С.
Шуф*



Меню основное (11-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак11			
60\190	Плов с мясом. <i>Окорок свиной, Рис пропаренный, Вода, Масло сливочное в блюда., Лук репка, Морковь св, Томат-паста, Соль, Масса готового мяса, Масса каши</i>	ККАЛ-346, Б-18, Ж-18, У-50, А-2, С-2, PP-2, Na-1 054, К-134, Са-106, Mg-56, P-260, Fe-3	92-95
200	Чай с шиповником. <i>Чай, Вода, Сахар, Лимон, Шиповник</i>	ККАЛ-75, У-19, С-85, Na-2, К-31, Са-10, Mg-6, P-10, Fe-3	5-41
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак11		ККАЛ-520, Б-22, Ж-19, У-89, А-2, С-87, PP-3, Na-1 311, К-218, Са-132, Mg-83, P-323, Fe-6	102
Обед11-18			
105	Котлета мясная с сыром.. <i>фарш любительский, Хлеб белый в блюда, Вода, Соль, Сыр твердый, Сухари паниров., Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-273, Б-16, Ж-17, У-16, С-1, PP-1, Na-1 547, К-63, Са-276, Mg-41, P-258, Fe-2	64-7
200	Рис "Цветной".. <i>Рис пропаренный, Морковь св, Кукуруза консервированая, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-234, Б-4, Ж-4, У-51, А-1, С-1, PP-1, Na-1 520, К-56, Са-49, Mg-26, P-71, Fe-2	20-73
200	Компот из свежих яблок . <i>Яблоки, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-108, У-28, С-2, Na-11, К-100, Са-7, Mg-4, P-4, Fe-1	13-65
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед11-18		ККАЛ-736, Б-24, Ж-22, У-121, А-1, С-4, PP-3, Na-3 400, К-285, Са-350, Mg-96, P-395, Fe-5	102
Итого за		ККАЛ-1 257, Б-47, Ж-41, У-209, А-3, С-91, PP-6, Na-4 711, К-503, Са-481, Mg-179, P-718, Fe-12	204

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер

*и.о. директора
Машиниц И
И.И.*



(Меню дети - инвалиды 7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак и</u>			
10	Масло сливочное.	ККАЛ-66, Ж-7, Na-7, К-3, Ca-2, P-2	10-67
130\25	Запеканка творожная с рис,сгущ. <i>Творог свежий, Рис, Вода, Изюм, Яйцо, Сахар, Масло сливочное в блюда., Сухари паниров., Сметана 15%, Молоко сгущеное с/с</i>	ККАЛ-309, Б-9, Ж-7, У-55, PP-1, Na-67, К-222, Ca-128, Mg-25, P-156, Fe-1	29-94
200	Чай с шиповником. <i>Чай, Вода, Сахар, Лимон, Шиповник</i>	ККАЛ-75, У-19, С-85, Na-2, К-31, Ca-10, Mg-6, P-10, Fe-3	5-41
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Ca-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак и		ККАЛ-549, Б-13, Ж-15, У-94, А-1, С-85, PP-1, Na-332, К-309, Ca-156, Mg-52, P-221, Fe-5	49-66
<u>Обед и</u>			
125	Суп рыбный с картофелем . <i>Картофель св, Лук репка, Морковь св, Масло сливочное в блюда., Вода, Соль, Консерва сайра в/м, Зелень сухая</i>	ККАЛ-87, Б-3, Ж-4, У-10, С-9, PP-1, Na-129, К-305, Ca-12, Mg-15, P-36, Fe-1	15-5
60	Котлеты мясные. <i>фарш любительский, Хлеб белый в блюда, Вода, Сухари паниров., Соль, Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-144, Б-8, Ж-9, У-11, С-1, PP-1, Na-591, К-28, Ca-45, Mg-26, P-114, Fe-1	32-24
175	Рис "Цветной".. <i>Рис пропаренный, Морковь св, Кукуруза консервированая, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-205, Б-4, Ж-4, У-44, А-1, С-1, PP-1, Na-1 330, К-49, Ca-43, Mg-23, P-62, Fe-1	18-03
200	Компот из свежих яблок . <i>Яблоки, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-108, У-28, С-2, Na-11, К-100, Ca-7, Mg-4, P-4, Fe-1	13-65
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Ca-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед и		ККАЛ-666, Б-19, Ж-17, У-119, А-2, С-12, PP-3, Na-2 382, К-548, Ca-125, Mg-93, P-277, Fe-5	82-34
Итого за		ККАЛ-1 215, Б-32, Ж-32, У-213, А-2, С-97, PP-5, Na-2 714, К-857, Ca-281, Mg-145, P-497, Fe-10	132

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер



(Меню дети - инвалиды 11-17 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак и.</u>			
10	Сыр	ККАЛ-36, Б-3, Ж-3, Na-100, К-13, Ca-104, P-54	10-78
10	Масло сливочное.	ККАЛ-66, Ж-7, Na-7, К-3, Ca-2, P-2	10-67
130\25	Запеканка творожная с рис,сгущ. <i>Творог свежий, Рис, Вода, Изюм, Яйцо, Сахар, Масло сливочное в блюда., Сухари паниров., Сметана 15%, Молоко сгущеное с/с</i>	ККАЛ-309, Б-9, Ж-7, У-55, PP-1, Na-67, К-222, Ca-128, Mg-25, P-156, Fe-1	29-94
200	Чай с шиповником. <i>Чай, Вода, Сахар, Лимон, Шиповник</i>	ККАЛ-75, У-19, С-85, Na-2, К-31, Ca-10, Mg-6, P-10, Fe-3	5-41
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Ca-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак и.		ККАЛ-585, Б-15, Ж-18, У-94, А-1, С-85, PP-1, Na-432, К-322, Ca-260, Mg-52, P-275, Fe-5	60-44
<u>Обед и.</u>			
125	Суп рыбный с картофелем . <i>Картофель св, Лук репка, Морковь св, Масло сливочное в блюда., Вода, Соль, Консерва сайры в/м, Зелень сухая</i>	ККАЛ-87, Б-3, Ж-4, У-10, С-9, PP-1, Na-129, К-305, Ca-12, Mg-15, P-36, Fe-1	15-5
80	Котлеты мясные. <i>фарш любительский, Хлеб белый в блюда, Вода, Сухари паниров., Соль, Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-193, Б-10, Ж-12, У-14, С-1, PP-1, Na-788, К-37, Ca-60, Mg-35, P-151, Fe-1	42-99
170	Рис "Цветной".. <i>Рис пропаренный, Морковь св, Кукуруза консервированная, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-199, Б-4, Ж-4, У-43, А-1, С-1, PP-1, Na-1292, К-48, Ca-41, Mg-22, P-60, Fe-1	17-5
200	Компот из свежих яблок . <i>Яблоки, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-108, У-28, С-2, Na-11, К-100, Ca-7, Mg-4, P-4, Fe-1	13-65
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Ca-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед и.		ККАЛ-708, Б-22, Ж-20, У-121, А-2, С-12, PP-4, Na-2541, К-556, Ca-139, Mg-101, P-313, Fe-5	92-56
Итого за		ККАЛ-1293, Б-37, Ж-38, У-215, А-2, С-97, PP-5, Na-2973, К-878, Ca-399, Mg-153, P-588, Fe-10	153

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер



*И.о. директора
Шаршва Е.
М.И.*

(дети с ОВЗ (11-17 лет))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак.</u>			
10	Сыр	ККАЛ-36, Б-3, Ж-3, Na-100, К-13, Ca-104, P-54	10-78
10	Масло сливочное.	ККАЛ-66, Ж-7, Na-7, К-3, Ca-2, P-2	10-67
130\25	Запеканка творожная с рис,сгуц. <i>Творог свежий, Рис, Вода, Изюм, Яйцо, Сахар, Масло сливочное в блюда., Сухари паниров., Сметана 15%, Молоко сгущеное с/с</i>	ККАЛ-309, Б-9, Ж-7, У-55, PP-1, Na-67, К-222, Ca-128, Mg-25, P-156, Fe-1	29-94
200	Чай с шиповником. <i>Чай, Вода, Сахар, Лимон, Шиповник</i>	ККАЛ-75, У-19, С-85, Na-2, К-31, Ca-10, Mg-6, P-10, Fe-3	5-41
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Ca-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак.		ККАЛ-585, Б-15, Ж-18, У-94, А-1, С-85, PP-1, Na-432, К-322, Ca-260, Mg-52, P-275, Fe-5	60-44
<u>Обед.</u>			
125	Суп рыбный с картофелем. <i>Картофель св, Лук репка, Морковь св, Масло сливочное в блюда., Вода, Соль, Консерва сайры в/м, Зелень сухая</i>	ККАЛ-87, Б-3, Ж-4, У-10, С-9, PP-1, Na-129, К-305, Ca-12, Mg-15, P-36, Fe-1	15-5
95	Котлеты мясные. <i>фарш любительский, Хлеб белый в блюда, Вода, Сухари паниров., Соль, Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-229, Б-12, Ж-14, У-17, С-1, PP-1, Na-935, К-44, Ca-72, Mg-42, P-180, Fe-2	50-9
160	Рис "Цветной".. <i>Рис пропаренный, Морковь св, Кукуруза консервированная, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-187, Б-3, Ж-3, У-40, А-1, С-1, PP-1, Na-1 216, К-45, Ca-39, Mg-21, P-57, Fe-1	16-59
200	Компот из свежих яблок. <i>Яблоки, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-108, У-28, С-2, Na-11, К-100, Ca-7, Mg-4, P-4, Fe-1	13-65
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Ca-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед.		ККАЛ-732, Б-24, Ж-22, У-121, А-1, С-12, PP-4, Na-2 613, К-560, Ca-148, Mg-106, P-338, Fe-6	99-56
Итого за		ККАЛ-1 317, Б-39, Ж-40, У-215, А-2, С-97, PP-5, Na-3 045, К-882, Ca-408, Mg-158, P-613, Fe-11	160

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер



*И.о. директора
Попова Е.И.*